

Набор рассчитан для приготовления 25 литров пива

Состав набора

Солод:

- Солод ячменный светлый Pilsner - 2 кг
- Солод ячменный светлый PALE-ALE - 1,5 кг
- Солод ячменный светлый Венский - 1 кг
- Солод ячменный Карамельный - 0,5 кг

Хмель:

- Хмель гранулированный NORTHERN BREWER 20 г
- Хмель гранулированный Ранний Московский - 15 г

Дрожжи:

- Дрожжи сухие пивные A05 TM «Своя Кружка»

Глюкоза:

- Декстроза - 200 г

Температурные паузы

- 40°C - 15 минут
- 55°C - 15 минут
- 66°C - 60 минут
- 72°C - 20 минут
- 78°C - 5 минут

Необходимое оборудование

- Пивоварня на 50 л или кастрюля на 50 л с фальшдном и краном
- Бродильная емкость на 35 л с гидрозатвором и краном
- Ареометр или рефрактометр
- Термометр
- Мешочек для солода и хмеля
- Чиллер для охлаждения
- Деревянная ложка с ручкой 50 см

Количество воды

- Заторная - 26 литров
- Промывочная - 14 литров

Инструкция

Этап 1: Дезинфекция

- Обработайте инвентарь (пивоварню и бродильный бак) заранее подготовленным дезинфицирующим раствором
- Выдержите 10-15 минут
- Хорошо промойте проточной водой

Этап 2: Заторение

- Налейте в пивоварню 26 литров воды
- Нагрейте воду до 38°C. Добавьте зерно
- Для легкого изъятия дробины, зерно можно закладывать в специальное приспособление для варки солода
- Выдержите температурные паузы:
- 40°C - 15 минут (кислотная пауза)
- 55°C - 15 минут (белковая пауза)

66°C - 60 минут (мальтозная пауза)

72°C - 20 минут (декстриновая пауза)

Сделайте йодную пробу. Добавьте каплю йода в сусло, если йод не синее (йодная проба отрицательная) - осахаривание завершено. Положительный результат йодной пробы означает, что паузу нужно продлить до момента получения отрицательного результата пробы

78°C - 5 минут (мэш аут)

Извлеките дробину

Промойте дробину заранее подготовленной промывочной водой 78°C объемом 15 л

Этап 3: Кипячение

- Общее время кипячения 90 минут
- Хмель NORTHERN BREWER внесите в пивоварню за 60 минут до конца кипячения
- Осветлитель «Ирландский мох» внесите в пивоварню за 15 минут до конца кипячения
- Хмель Ранний Московский внесите в пивоварню за 15 минут до конца кипячения

Чтобы избежать дальнейшей фильтрации, хмель можно закладывать в специальное приспособление для варки хмеля.

Этап 4: Охлаждение

- Охладите сусло до 25-27°C с помощью чиллера или охлаждающей ванны

Этап 5: Брожение

- В чистую емкость для брожения перелейте сусло
- Равномерно засейте поверхность сусла дрожжами. Для лучшего старта брожения дрожжи рекомендуется предварительно обводнить
- Герметично закройте крышку емкости для брожения, установите гидрозатвор
- Оставьте сусло бродить в темном месте при температуре 16-22°C
- Общее время брожения составит 7-14 дней (иногда дольше)

Примечание: Момент окончания брожения определяется только средствами измерения (ареометр, рефрактометр и т.д.). Отсутствие пузырьков в гидрозатворе **НЕ ЯВЛЯЕТСЯ** показателем окончания процесса брожения

Этап 6: Розлив

- Добавьте в чистые бутылки декстрозу (1 чайную ложку на 1 литр пива)
- Плотнo закупорьте бутылки для карбонизации на 5-7 дней при температуре основного брожения. Время карбонизации также может проходить более длительное время
- Переместите бутылки в прохладное место для созревания на 14-21 день (в отдельных случаях возможно увеличить время созревания до 2-3 месяцев)

Этап 7: Пиво готово!

НАСЛАЖДАЙТЕСЬ!